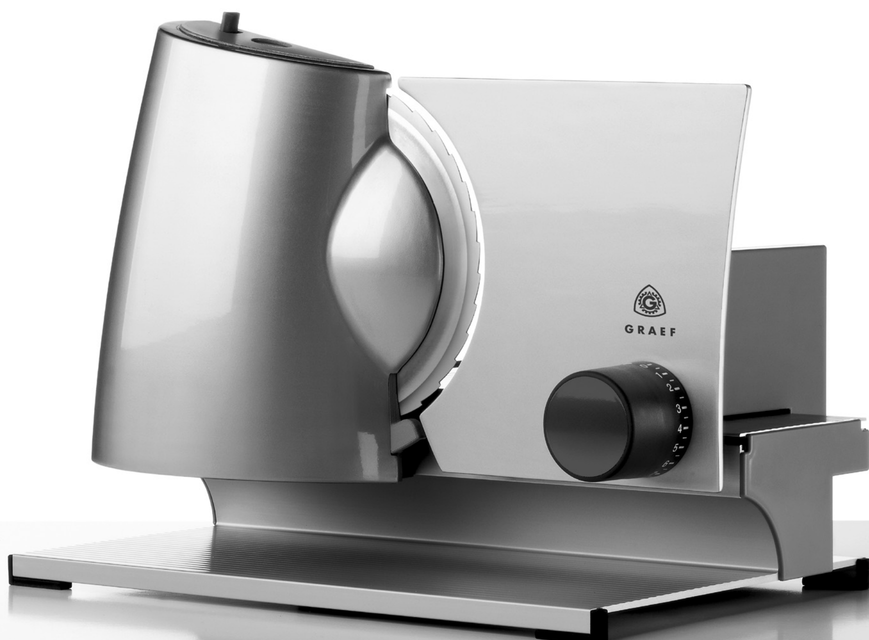
GRAEF

NAVIS N1



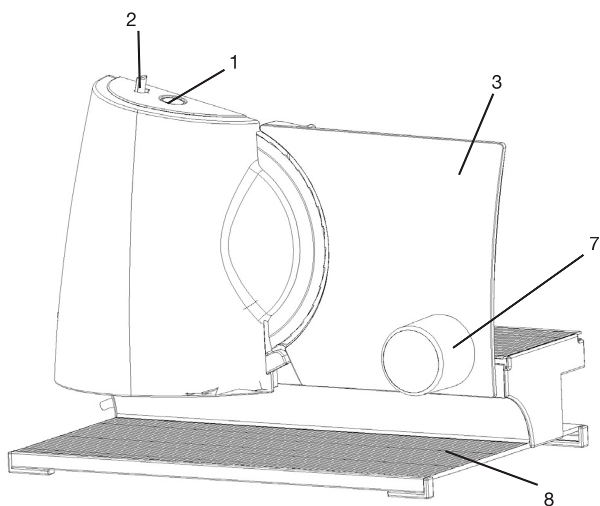
reddot design award
winner 2005

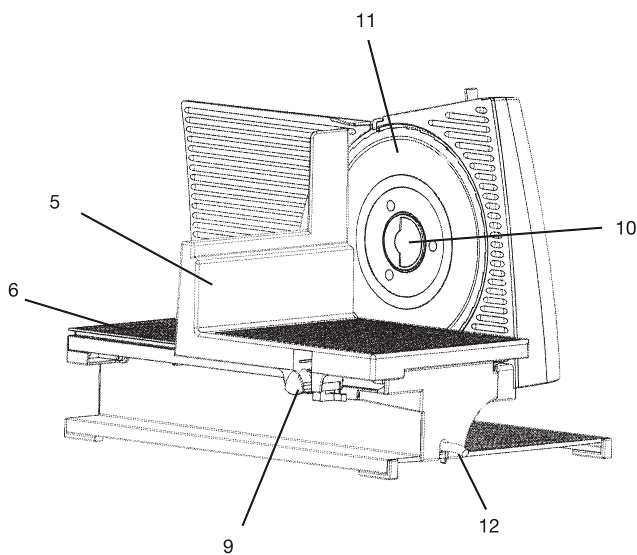
Elektro-Allschnittmaschine
Universal Slicing Machine
Trancheuse électrique
Affettatrice universale elettrica
Electrische Alles-Snijder
Elektro-universalskæremaskine



Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Mode d’emploi

Istruzione per l’uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning





NAVIS N1

Auflistung der Einzelteile
Parts listing
Liste des pièces

Elenco delle parti
Lijst van onderdelen
Opstilling af de enkelte dele

D

1 Ein-/Aus-Taster
2 Schalthebel
3 Anschlagplatte
4 Restehalter
5 Schlitten
6 Führungsprofil
7 Einstellknopf
8 Bodenplatte
9 Schlittenarretierung
10 Messerverschluss
11 Messer
12 Kabelfach
13 Tablett

GB

1 On/Off push-button
2 Switching lever
3 Stop plate
4 Rest holder
5 Carriage
6 Guide profile
7 Setting button
8 Baseplate
9 Carriage stop
10 Blade bearing bolt
11 Blade
12 Cable compartment
13 Tray

F

1 Commutateur Marche/Arrêt
2 Levier de sélection
3 Plateau à butée d'arrêt
4 Poussoir protège-doigts
5 Chariot
6 Rail de guidage profilé
7 Bouton de réglage
8 Base
9 Arrêtage du chariot
10 Boulon de positionnement de la lame
11 Lame
12 Logement du câble
13 Plateau

I

1 Interruttore
2 Leva di selezione
3 Piastra d'arresto
4 Pressamerce
5 Carrello
6 Guida
7 Manopola di regolazione
8 Base
9 Dispositivo d'arresto del carrello
10 Perno centrale della lama
11 Lama
12 Alloggiamento del cavo
13 Piatto portamerce

NL

1 Aan/uit schakelaar
2 Hefboom van selectie
3 Aanslagplaat
4 Restenhouder
5 Slede
6 Sledegroeve
7 Instelknop
8 Bodemplaat
9 Sledestop
10 Mes-lagerbouten
11 Mes
12 Snoer-opbergvak
13 Plateau

DK

1 Ind/ud-kontakt
2 Lås for afbryder
3 Anslagsplade
4 Resteholder
5 Slæde
6 Føringsprofil
7 Indstillingsknap
8 Bundplade
9 Slædearretering
10 Knivlejobolt
11 Kniv
12 Ledningsrum
13 Bakke

D

1.0 Wichtige Sicherheits-Hinweise

- Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen.
- Maschine nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Achtung!
  Netzleistung niemals unterhalb der Maschine herführen. Die Netzleistung kann durch Knicken, Quetschen o. a. beschädigt werden! Immer auf eine freie Netzleitung achten!
- Nach Dauerbenutzung von 5 Min. Motor abkühlen lassen.
- Diese Maschine dient ausschließlich der Benutzung im Haushaltsbereich.
- Vor Reinigung und/oder Abnahme des Messers, Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht im Wasser abspülen.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Restehalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Im Ruhezustand Einstellknopf (7) im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so daß Anschlagplatte (3) Messerschneide überdeckt.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Daher Kinder niemals mit dem Elektro-Allesschneider arbeiten lassen.
- Maschine während der Benutzung auf harten, sauberen Untergrund (Küchenarbeitsplatte) stellen.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom GRAEF-Kundendienst ausgeführt werden.
- Maschine ist nur für das Schneiden von Lebensmitteln geeignet.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
  Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Einbau im Unterschrank
Das Modell Navis N1 läßt sich problemlos auf Schwenkbeschläge montieren. Bohrschablone und Einbaudübel werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

GB

1.0 Important safety information

- Read instructions before use.
- Only connect to 230 Volt alternating current.
- Caution!
  Never run the mains cable under the machine.
  The mains cable may be damaged if it is bent or crushed.
  Always make sure the mains cable is unobstructed.
- Let motor cool after continuous use of 5 minutes.
- This machine is exclusively for domestic use.
- Disconnect from the electric mains before cleaning and/or removal of the blade.
- Do not wash machine in water.
- This appliance must be used with the carriage and endpiece holder, unless this is prevented by the size and shape of the product to be sliced.
- When the machine is not in use, turn the setting button (7) clockwise past the zero position to the stop so that the stop plate (3) covers the blade edge.
- Children do not see the risks of using electric appliances.
  Therefore never let children work with the universal electric slicer.
- Place the slicer on a hard and clean surface (kitchen worktop) for use.
- Repairs may only be effected by qualified staff or by GRAEF customer services.
- Machine is only suitable for slicing foods.
- For safety reasons, if the equipment's power cable or connectors are damaged, they must be replaced by the manufacturer or its customer service or similarly qualified persons only.
- The appliance must be switched off before replacing any accessories or attachments which move during the machine's operation.
- Use of this equipment is not intended for persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities or insufficient experience or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or they have received instructions from that person regarding the correct use of the appliance.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Installing in a cupboard base
The machine Navis N1 can be easily attached to hinge fittings. The drilling template and fitting plugs can be sent to you on request free of charge.

F

1.0 Consignes de sécurité importantes

- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ne raccorder l'appareil qu'à du courant alternatif 230 Volt.
- Attention !
  Ne jamais faire passer le câble d'alimentation sous la machine.
  Le câble d'alimentation risque d'être plié ou écrasé, ce qui pourrait l'endommager!
  Toujours veiller à ce que le câble d'alimentation soit libre de toute encombre!
- Après avoir utilisé la machine en continu durant 5 minutes, laisser le moteur refroidir.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Débranchez la prise du secteur avant de nettoyer et/ou de déposer la lame.
- Ne pas nettoyer l'appareil dans de l'eau.
- Utilisez cet appareil avec les chariots et le pousse-restes, sauf si la taille et la forme du produit à découper excluent son utilisation.
- En position de repos, tourner le bouton de réglage (7) dans le sens des aiguilles d'une montre et l'amener en position encliquetée au-delà du 0, de sorte que le plateau à butée de fin de course (3) recouvre le tranchant de la lame.
- Les enfants n'ont pas conscience des dangers que peut entraîner l'utilisation des appareils électriques.
  En conséquence, ne jamais les laisser utiliser la trancheuse.
- Pendant son utilisation, placer l'appareil sur un plan dur et propre (plan de travail de la cuisine). (Navis N1)
- Seuls un spécialiste ou le Service après-vente GRAEF sont autorisés à effectuer les réparations.
- La machine est exclusivement prévue pour le tranchage de denrées alimentaires.
- Afin de prévenir les risques d'accident, le remplacement d'un câble de raccordement de la machine qui aurait été endommagé est du ressort exclusif du fabricant, de son service après-vente ou d'une personne qualifiée et agréée.
- Eteignez l'appareil avant tout changement d'accessoire ou d'équipement auxiliaire qui effectue un mouvement pendant le service.
- Cet appareil ne convient pas à une exploitation par des personnes (enfants inclus) à mobilité réduite, à capacités sensorielles ou mentales limitées ; celles manquant d'expérience et/ou de connaissances ne sont pas non plus autorisées à l'exploiter, à moins qu'une personne ne se porte garante de leur sécurité, leur transmette les instructions requises et supervise leur travail.
  Veillez à ne jamais laisser les enfants sans surveillance afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Encastrage dans un élément bas
L'appareil Navis N1 est très facile à monter sur des charnières pivotantes. Sur demande, nous vous adresserons gratuitement un gabarit de perçage et les chevilles nécessaires.

I

1.0 Importanti indicazioni sulla sicurezz

- Prima dell'uso leggere attenta mente le istruzioni d'uso.
- Usare solo corrente alternata a 230 Volt.
- Attenzione!
  Non fare mai passare il cavo di corrente sotto la macchina.
  Il cavo di corrente può essere danneggiato se piegato o schiacciato!
  Fare attenzione che il cavo di corrente sia sempre libero!
- Dopo un uso continuo della macchina per 5 minuti, lasciar raffreddare il motore.
- Questa macchina deve essere solo impiegata per uso domestico.
- Prima della pulizia e/o smontaggio della lama, estrarre la spina di alimentazione.
- Non sciacquare la macchina sotto l'acqua corrente.
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato assieme al carrello e al pressasalumi, a meno che le dimensioni e la forma del prodotto da tagliare non lo consentano.
- In stato di riposo girare la manopola di regolazione (7) passando per lo „0" fino alla posizione di arresto in modo che la piastra di arresto di fine corsa (3) ricopra il filo della lama.
- I bambini non riconoscono la pericolosità degli elettrodo mestici. Per questa ragione si raccomanda di non far usare mai l'affettatrice ad un bambino.
- Durante l'uso, mettere la macchina su una base stabile e pulita (piano di lavoro di cucina).
- Solo uno specialista o il servizio clienti della GRAEF sono autorizzati ad eseguire le riparazioni.
- L'affettatrice deve essere esclusivamente usata per affettare generi alimentari.
- Se danneggiato, il cavo di collegamento della macchina deve essere sostituito solamente dal produttore o dal suo Servizio di Assistenza Clienti oppure da una persona qualificata, al fine di scongiurare eventuali pericoli.
- È necessario spegnere l'apparecchio prima di sostituire gli accessori o gli elementi aggiuntivi che vengono messi in movimento durante il funzionamento.
- Il presente apparecchio non è concepito per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate o senza esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, a meno che non sia presente una persona incaricata di vigilare sulla loro sicurezza o che questa abbia fornito loro le istruzioni per l'uso relative al suo funzionamento.
  È necessario controllare i bambini, al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.

Installazione in armadietto da cucina
L'apparecchio Navis N1 è facile da montare su cerniere girevoli. Su richiesta si possono ricevere gratuitamente la sagoma per il trapano ed i tasselli di montaggio.

NL

1.0 Belangrijke veiligheids-tips

- Voor het gebruik de gebruiksaanwijzing lezen.
- Snijmachine alleen gebruiken met 230 Volt wisselstroom.
- Let op!
  Netsnoer nooit onder de machine doorhalen. Het netsnoer kan door knikken, knellen enz. beschadigd raken! Altijd zorgen dat het netsnoer vrij ligt!
- Na gebruik van maximaal 5 minuten motor af laten koelen.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Voor het reinigen en/of verwijderen van het mes, de stekker uit het stopcontact trekken.
- De snijmachine niet in water spoelen.
- Dit apparaat moet met sleden en resthouder worden gebruikt, tenzij de afmeting en vorm van het te snijden product dat niet toelaten.
- Wanneer niet in gebruik de instelknop (7) in kloksgewijze richting via 0 naar het eind draaien, zodat de aanslagplaat (3) de messnede afdekt.
- Kinderen zijn zich niet altijd bewust van de gevaren die het gebruik van electrische apparaten met zich mee kan brengen. Daarom laat kinderen nooit met de snijmachine werken.
- Tijdens het gebruik moet de snijmachine op een harde, schone ondergrond (aanrecht) geplaatst worden.
- Reparaties mogen alleen door een erkende vakman of door de GRAEF-reparatiedienst uitgevoerd worden.
- De snijmachine is alleen geschikt voor het snijden van voedsel.
- Om gevaren te vermijden mag de aansluitleiding van de machine bij beschadiging alleen door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Voor het het vervangen van toebehoren of reserveonderdelen die bij de operatie bewogen worden, moet het apparaat worden uitgeschakeld.
- Dit apparaat mag niet door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met een tekort aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, tenzij ze worden begeleid door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is of aanwijzingen hebben gekregen hoe ze het apparaat dienen te gebruiken.
  Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Keukeninbouw
De snijmachine Navis N1 kan gemakkelijk in een kast met draaiplank ingebouwd worden. Boorsjablonen en inbouw-pluggen worden op verzoek gratis toegezonden.

DK

1.0 Vigtige sikkerhedshenvisninge

- Læs brugsanvisningen, før maskinen tages i brug.
- Tilslut kun maskinen til vekselstrøm 230 volt.
- Vigtigt!
  Træk aldrig netledningen under maskinen.
  Netledningen kan blive beskadiget ved at blive knækket, klemt el.lign.!
  Vær altid opmærksom på en fri netledning!"
- Lad motoren afkøle efter kontinuerlig drift i 5 minutter.
- Denne maskine er udelukkende beregnet til brug i husholdningen.
- Før kniven rengøres og/eller fjernes, skal stikket tages ud.
- Skyl ikke maskinen i vand.
- Dette apparat skal anvendes med slæde og restholder, med mindre varens størrelse og form ikke tillader, at de bruges.
- Når maskinen ikke er i brug, drejes indstillingsknappen (7) med uret ud over nulstillingen til stopanslaget, således at anslagspladen (3) dækker over knivens æg.
- Børn forstår ikke de farer, der kan opstå ved brug af elektro-universalskæreapparater. Lad derfor aldrig børn arbejde med elektro-universalskæreapparatet.
- Stil maskinen, når den er i brug, på en hård, ren undergrund (køkkenbord).
- Reparationer må kun udføres af en fagmand eller af firma GRAEF's kundeservice.
- Maskinen er kun egnet til skæring af fødevarer.
- Hvis maskinens tilslutningsledning beskadiges, må den kun udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, så farer undgås.
- Før tilbehør eller ekstra dele, der bevæges under driften, udskiftes, skal apparatet frakobles.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (inkl. børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden erfaring og/eller viden, med mindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller har fået anvisninger fra denne person om, hvordan apparatet skal anvendes.
  Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.

Indbygning i underskab
Maskine Navis N1 kan uden problemer monteres på drejebeslag. Boreskabeloner og indbygningsplugge tilsendes gratis efter ønske.

CE D VE GS geprüfte Sicherheit VDE EMV



D

2.0 Anwendungen

Mit den GRAEF-Elektro-Allschnittmaschinen NAVIS N1 können Sie Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa Knochen, Holz, Bleche o.Ä..
Die Maschine ist in der Grundausstattung mit einem gezahnten Schneidemesser (11) ausgestattet.

GB

2.0 Applications

The GRAEF NAVIS N1 Universal Electric Slicing Machines can slice bread, ham, cold cuts, cheese, carrots, cucumbers, fruit, vegetables and so on. Never slice hard items such as wood, bones, metals or similar. The basic machine version is equipped with a toothed blade (11).

F

2.0 Utilisation

Les trancheuses électriques NAVIS N1 permettent de trancher le pain, le jambon, le saucisson, le fromage, les carottes, les concombres, les fruits, les légumes, etc. Ne jamais tenter de couper des objets durs tels que le bois, des os, des tôles ou autres objets du même genre.
En version standard, les appareils sont équipés d'une lame dentée (11).

I

2.0 Impiego

Le affettatrici universali elettriche NAVIS N1 permettono di affettare pane, salame, prosciutto, formaggio, carote, cetrioli, frutta, verdura, ecc. Non usare in nessun caso l'affettatrice per tagliare materiali duri come legno, osso, metallo e simili.
Nella versione standard gli apparecchi sono dotati di una lama dentata (11).

NL

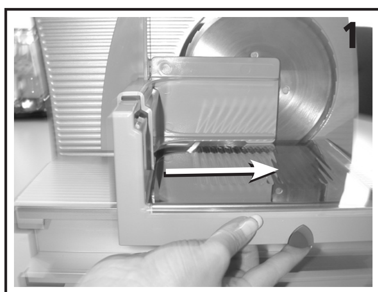
2.0 Toepassingen

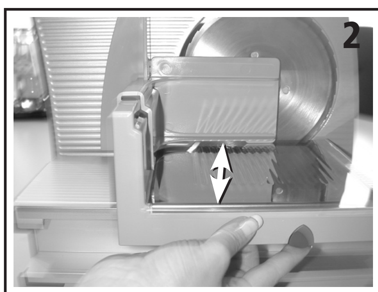
Met de GRAEF Electrische Alles-Snijders NAVIS N1 kunt u onder andere brood, worst, ham, kaas, wortels, augurgen, groenten en fruit snijden. Maar de Alles-Snijders zijn alleen bedoeld voor het snijden van voedsel, dus niet voor het snijden van harde voorwerpen zoals hout, beenderen, blik, enzovoort.
De snijmachines worden standaard met een getand snijmes (11) geleverd.

DK

2.0 Anvendelse

Med GRAEF-elektro-universalskæremaskiner NAVIS N1 kan De skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, frugt, grønsager etc.. De må under ingen omstændigheder skære hårde genstande så som ben, træ, blik o.lign.
Maskinerne er i standardversionen udstyret med takket skærekniv (11).





3.0 Sicherung

Sicherung der Messerschneide

Schnittstärke (7) auf 0 stellen. Schlitten bis Endanschlag schieben, so daß der Daumenschutz des Schlittens die Messerschneide abdeckt (Abb. 1). Durch Eindrücken des Knopfes (9) wird der Schlitten festgesetzt. Lösen des Schlittens: Knopf (9) wieder herausziehen, bis dieser bündig zum Schlittengehäuse steht (Abb. 2).

D

3.0 Securing the machine

Making the blade edge safe

Set slice thickness (7) to 0. Slide the carriage to the end stop so that the carriage's thumb protector covers the blade edge (Fig. 1). The carriage is locked by pressing in the button (9). To release the carriage: pull out the button (9) until it is flush with the carriage casing (Fig. 2).

GB

3.0 Sécurité

Dispositif de sécurité de la lame

Placer le sélecteur d'épaisseur de tranchage (7) sur 0. Pousser le chariot jusqu'à la butée de fin de course, de sorte que le protège-doigts du chariots recourvre le tranchant de la lame (ill. 1). Pour bloquer le chariot, enfoncer le bouton (9). déblocage du chariot: tirer sur le bouton (9) jussqu'à ce que ce dernier affleure le boîtier du chariot (ill. 2).

F

3.0 Sicurezza

Dispositivo di sicurezza della lama

Posizionare la manopola di regolazione dello spessore (7) di taglio sullo zero. Spingere il carrello fino al dispositivo d'arresto di fine corsa in modo che il salvadita del carrello rcopra il filo della lama (ill. 1). Prmendo il pulante (9) viene bloccato il carrello. Per sbloccare il carrello estrarre il pulsante (9) finché quest'ultimo si trovi alla stessa altezza del vano del carrello (ill. 2).

I

3.0 Beveiliging

De beveiliging van de mes-snede

De snijdikte-regellar (7) op 0 stellen. De slede tot aan de aanslag duwen, zodat de duimbescherming van de slede de messnede afdekt (zie afb. 1). Door het indrukken van de knop (9) wordt de slede vastgezet. Het losmaken van de slede: knop (9) uittrekken, totdat deze stevig tegen het slede-omhulsel drukt (zie afb. 2).

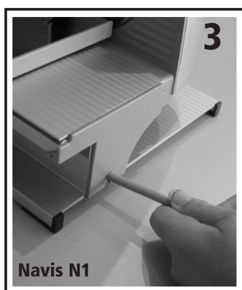
NL

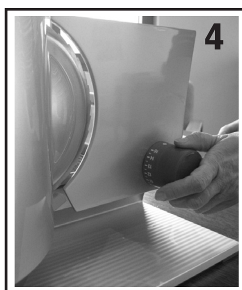
3.0 Sikring

Sikring af knivsæggen

Skærestyrken stilles (7) på 0. Slæden skubbes helt ind til stopanslaget, således at slædens tommelfingerbeskyttelse dækker over knivsæggen (Billede 1). Ved at trykke knappen (9) ind arreteres slædes. Løsning af slæden: knap (9) trækkes så langt ud igen, at den ligger glat i nivveau med slædehuset (Billede 2).

DK





D

4.0 Inbetriebnahme

Maschine auf festen, sauberen Untergrund stellen. Stecker in die Steckdose (230 V) stecken, nicht benötigtes Kabelstück in das Kabelfach schieben. Das Kabel kurz fassen und stückweise einschieben (Abb. 3).

GB

4.0 Starting

Stan the maschine on a secure and clean base. Plug into the mains (230 V), slide any excess cable into the cable compartment. Hold the cable short and insert bit by bit (fig. 3).

F

4.0 Mise en marche

Placer l'appareil sur un plan solide et propre. Raccorder au courant (230 V), repousser le câble superflu dans le logement prévu à cet effet en l'y faisant rentrer par petits morceaux (ill. 3). Placer le plateau (8) sous l'appareil.

I

4.0 Messa in funzione

Mettere l'affettatrice su una base stabile e pulita. Infilare la spina nella presa di corrente (230 V). La parte di cavo non utilizzata viene infilata nel vano apposito spingendolo dentro pian piano. (ill. 3).

NL

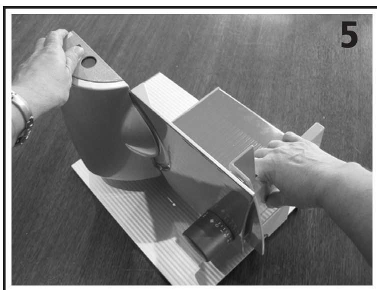
4.0 Ingebruikname

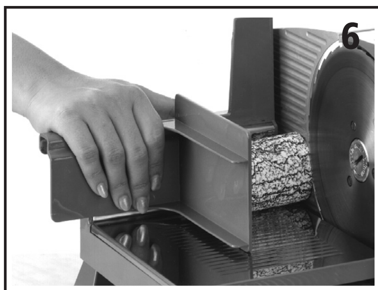
De snijmachine op een harde, schone ondergrond zetten. Stekker in het stopcontact (230 V) steken en eventueel het snoer gedeeltelijk in het daarvoor bedoelde snoeropbergvakje stoppen. Het snoer stukje voor stukje naar binnen schuiven.

DK

4.0 Idriftsættelse

Maskine stilles på en fast, ren undergrund. Stikket sættes i stikkontakten (230 V), det stykke af ledningen, som der ikke er brug for, skubbes ind i ledningsrummet. Tag ledningen i korte træk og skub den stykkevis ind.
(Billede 3).





Schneiden
Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (3) drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen. Weiches Schneidgut - wie Schinken, Käse - läßt sich am besten gekühlt schneiden. Schlitten langsam gegen das Messer führen. Hartes Schneidgut - wie Salami, Brot, Gurken, etc. - kann man schneller schneiden.
Wichtig ➨ Sobald das Schneidgut kleiner geworden ist, muß der Restehalter (4) benutzt werden. Dieser wird auf die Schlittenrückwand gesetzt. Schneidgut mit Restehalter (4) gegen die Anschlagplatte (3) drücken (Abb. 6). Nur wenn Form und Größe des Schneidguts Verwendung von Restehalter und Schlitten nicht zulassen, den Schlitten wie unter 5.0 beschrieben abnehmen (Abb. 7).

D

Slicing
Press the food to be sliced lightly against the stop plate (3) and guidee the carriage evenly against the blade. Soft foods - such as ham, cheese - can be best sliced when cooled. Guide the carriage slowly against the blade. Hard foods such as salami, bread, cucumbers, and so on - can be sliced quicker.
Important ➨ use the rest holder (4) as soon as the food to be sliced has become smaller. It is placed on the carriage rear section. Press the food to be sliced with the rest holder (4) against the stop plate (3) (Fig. 6). Only when the size and shape of the food to be sliced does not allow the use of the rest holder and carriage, should the carriage be removed as described in 5.0 (Fig. 7).

GB

Tranchage
Appuyer légèrement la denrée à trancher contre le plateau à butée de fin de course (3) et faire glisser régulièrement le chariot contre la lame. Les denrées molles telles que le jambon ou le fromage sont plus faciles à trancher lorsqu'elles sont froides. Faire avancer doucement le chariot contre la lame. Les denrées dures telles que le salami, le pain, les concombres, etc. peuvent être tranchées plus rapidement.
Important ➨ dès que la denrée à trancher a atteint une taille réduite, utiliser le poussoir protège-doigts (4). Placer la denrée contre la paroi extérieure du chariot. La presser contre le plateau à butée (4) de fin de course (3) à l'aide du poussoir protège-doigts (ill. 6). N'enlever le chariot, en suivant les indications du paragraphe 5.0 (ill. 7), que lorsque la forme et la taille de la denrèe à trancher ne permettent pas l'utilisation du poussoir protège-doigts et du chariot.

F

Affettatura
Appoggiare leggermente la merce da affettare contro la piastra d'arresto di fine corsa (3) e muovere, con movimento regolare, il carrello contro la lama. La merce molle, come il prosciutto ed il formaggio, si taglia meglio se fredda. Fare avanzare dolcemente il carrello contro la lama. La merce dura come il salame, il pane, i cetrioli, ecc. può essere affettata più velocemente.
Importante ➨ quando la merce ha raggiunto piccole dimensioni, utilizzare il pressamerce (4). Porre il pressamerce contro la parete esterna del carrello. Premere la merce con l'aiuto del pressamerce contro la piastra d'arresto (4) di fine corsa (3) (ill. 6). Togliere il carrello, seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 5.0 (ill. 7), solo nel caso in cui le dimensioni e la forma della merce da affettare non permettano di impiegare il pressamerce ed il carrello.

I

Snijden
Het te snijden voedsel licht tegen de aanslagplaat (3) drukken en de slede gelijkmatig langs het mes schuiven. Zacht voedsel -zoals ham en kaas- kan het beste koud gesneden worden. De slede langzaam langs het mes schuiven. Hard voedsel -zoals salami, brood en augurkenkunnen sneller gesneden worden.
Belangrijk ➨ Zo gauw het te snijden voedsel een klein stuk geworden is, moet de restenhouder (4) gebruikt worden. Deze wordt op de achterwand van de slede gezet. Het te snijden voedsel met de restenhouder (4) tegen de aanslagplaat (3) drukken (afb. 6). Alleen wanneer de vorm en grootte van het te snijden voedsel dit niet toelaat, de plakken zoals onder 5.0 beschreven staat wegpakken (afb. 7).

NL

Skæring
Det materiale, der skal skæres, trykkes let imod anslagspladen (3), og slæden føres jævnt mod kniven. Blødt materiale - så som skinke eller ost - kan bedst skæres, når det er koldt. Slæden føres langsomt imod kniven. Hårdt materiale - så som salami, brød, agurker etc. - kan man skære hurtigere.
Vigtigt ➨ Så snart det materiale, som skæres, er blevet mindre, skal resteholderen (4) benyttes.
Denne sættes slædens bagvæg. Materialet trykkes med resteholderen (4) mod anslagspladen (3) (Billede 6). Kun hvis form og størrelse på det, der skal skæres, unmuliggør brugen af resteholderen og slæden, tages slæden af som bestkrevet under 5.0 (Billede 7).

DK





D

5.0 Reinigung und Pflege

Vor Reinigen Netzstecker ziehen! Nicht im Wasser spülen!

Abnahme des Schlittens

Einstellknopf (7) über 0-Stellung bis Endanschlag drehen. Knopf (9) herausziehen. Schlitten in Pfeilrichtung abziehen (Abb. 7). Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten (Abb. 8).

GB

5.0 Cleaning and maintenance

Disconnect from the electric mains before cleaning! Do not wash in water!

Removing the carriage

Turn the setting button (7) past the 0 setting until it stops. Pull out the button (9). Pull the carriage in the direction of the arrows (Fig. 7) to remove it. Clean carriage guide and grease with a little acid-free sewing-machine oil (Fig. 8).

F

5.0 Nettoyage et entretien

Débrancher avant le nettoyage! Ne pas nettoyer dans de l'eau!

Démontage du chariot

Tourner le bouton de réglage (7) jusqu'à la butée de fin de course, par-delà la position 0. Tirer sur le bouton (9). Tirer le chariot dans le sens de la flèche (ill. 7). Nettoyer le rail de guidage et le graisser avec un peu d'huile neutre pour machine à coudre (ill. 8).

I

5.0 Pulizia e manutenzione

Prima di procedere alla pulizia staccare la spina! Non pulire l'affettatrice in acqua!

Smontaggio del carrello

Girare la manopola di regolazione (7) passando per lo „0" fino all'arresto di fine corsa. Spingere verso l'alto la leva di bloccaggio (9) che si trova a destra del carrello in basso e tenerla premuta mentre viene tolto il carrello spingendolo indietro (ill. 7). Pulire la guida del carrello ed ingrassare con un po' di olio neutro da macchina da cucire (ill. 8).

NL

5.0 Reiniging en onderhoud

Voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact halen! Niet in water spoelen!

Het verwijderen van de slede

In-stelknop (7) via 0 tot het eind draaien. Regelingshendel (9) rechtsonder de slede naar boven drukken en ingedrukt houden terwijl u de slede via de achterkant er uittrekt (afb. 7). De sledegroef reinigen en met een beetje zuurvrije naaimachine-olie invetten (afb. 8).

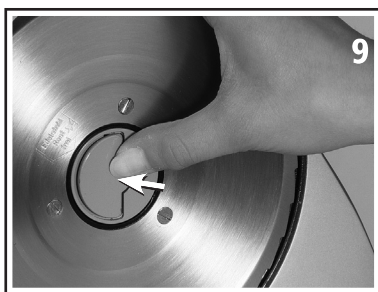
DK

5.0 Rengøring og vedligeholdelse

Træk stikkontakten ud, inden der begyndes med rengøringen! Skyl ikke i vand!

Afmontering af slæden

Drejes indstillingsknappen (7) ud over nulstillingen til stopanslaget.Trykkes spærrehåndtaget (9) på højre underside af slæden opad og mens De trækker slæden tilbage og af, skal De blive ved med at trykke på håndtaget (Billede 7). Slædeføringen gøres ren og smøres ind med lidt syrefri symaskineolie (Billede 8).



D

Abnahme der Messers
Von Zeit zu Zeit sollte auch die Maschine auch hinter dem Messer gereinigt werden. Dazu entfernen Sie den Schlitten (5) und drücken mit einem Finger auf den Messerverschluss (10). Dieser klappt leicht auf und kann nun ganz geöffnet werden (Abb. 9). Drehen Sie jetzt den Verschluss im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Danach das Messer vorsichtig abnehmen.

Vorsicht scharfes Messer!!!

Reinigen Sie die Innenseite des Messers mit einem feuchten Tuch. Das Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

GB

Removing the blade
The device should also occasionally be cleanded behind the blade. To do this, remove the carriage (5) and press the blade lock (10) with one finger. It is automatically released and can be opended completely (Fig. 9). Now than the lock clockwise as far as it will go. Then carefully remove the blade.

Caution: sharp blade!!!

Clean the interior of the blade with a damp cloth. Install the blade in the reverse order.

F

Dépose de la lame
De temps en temps, il est nécessaire de nettoyer la machine derrière la lame. Pour ce faire, déposez le chariot (5) et appuyez avec le doigt sur la fixation de la lame (10). La fixation émet un léger claquement, et vous pouvez alors d’ouvrir entièrement (Fig. 9). Tournez ensuite la fixation dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée. Puis enlevez la lame avec précaution.

Attention, lame aiguisée!!!

Nettoyer la face interne de la lame avec un torchon humide. La pose de la lame se déroule dans l’ordre inverse.

I

Smontaggio della lama
Di tanto in tanto è necessario pulire la macchina anche dietro alla lama. Rimuovere quindi il carrello (5) e premere con un dito sul blocco della lama (10). Quest’ultimo si schiude con facilità e può poi essere aperto completamente (Fig. 9). Ruotare ora il blocco in senso orario fino all’arresto. Rimuovere quindi la lama con cautela.

Attenzione: lama affilata!!!

Pulire la parte interna della lama con un panno umido. Il montaggio della lama avviene in sequenza inversa.

NL

Het mes verwijderen
Af en toe moet de machine ook achter het mes schoongemaakt worden. Hiervoor moet u de slede (5) verwijderen en met een vinger op de mesafsluiting (10) drukken. Die klapt gemakkelijk los en kan nu helemaal geopend worden (afb. 9). Draai nu de afsluiting in wijzerzin tot aan de aanslag. Neem daarna het mes voorzichtig weg.

Opgelet scherp mes!!!

Maak de binnenkant van het mes met een vochtige doek schoon. het opnieuw monteren van het mes gebeurt in de omgekeerde volgerde.

DK

Afmontering af kniven
Fra tid til anden bør makinen også rengøres bag ved kniven. For at gøre det skal De fjerne slæden (5) og trykke med en finger på knivlåseanordningen (10). Den åbner lidt og kan nu åbnes helt (Fig. 9). Drej nu låseanordningen med uret indtil stop. Tag derefter kniven forsigtig af.

Forsigtig: skarp kniv!!

Rengør indersiden af kniven med en fugtig klud. Kniven sættes i i omvendt rækkefølge.

D

Technische Daten

NAVIS N1

Länge 358 mm
Breite 265 mm
Höhe 275 mm
Gewicht ca. 4 kg

Motor
Getriebe-Motor
150 Watt, 230 Volt

Betriebsdauer
Kurzzeitbetriebsdauer 5 min.

Material
Ganzmetallmaschinen aus Aluminium. Messer und Schlittenauflage aus rostfreiem Edelstahl. Restehalter und Tablett aus geschmacksneutralem Kunststoff.

Messer
Das Spezialmesser hat einen Durchmesser von 170 mm.

Zubehör
Über den Handel ist ein Spezialmesser mit glatter Schneide erhältlich. Bei Bestellung Ihren Gerätetyp angeben.

Diamant-Messerschärfer D 1000:
passend für alle elektrischen Allschnittmaschinen bis 170 mm Messerdurchmesser.

GB

Technical Data

NAVIS N1

Length 358 mm
Width 265 mm
Height 275 mm
Weight approx. 4 kg

Motor
gear motor
150 Watt, 230 Volt

Oper ating time
Short-period operation
5 minutes

Material
All metal made of aluminium, blade and carriage made of non-corrosive special steel, rest-holder and tray made of plastic material that does not influence taste.

Blade
The special blade has a diameter of 170 mm.

Accessories
A special blade with a smooth edge is available through retailers. Please indicate machine type when ordering.

Diamand Blade Sharpener D 1000:
Available for all electric universal machines with blades with diameters up to 170 mm.

F

Fiche technique

NAVIS N1

Longueur 358 mm
Largeur 265 mm
Hauteur 275 mm
Poids env. 4 kg

Moteur
Moteur
150 Watt, 230 Volt

Durée de service
Service temporaire 5 minutes

Matériau
Appareil tout-maschine en aluminium. Lame et chariot en acier fin inoxydable. Poussoir protège-doigts et plateau en plastique neutre.

Lame
La lame spéciale a un diamètre de 170 mm.

Accessoire
Lame à arête lisse disponible par l'intermédiaire des revendeurs. Indiquer le type de l'appareil au moment de la commande.

Aiguisoir universel D 1000:
convenant pour toutes les trancheuses électriques de lames d'un diamètre max. de 170 mm.

I

Dati tecnici

NAVIS N1

Lunghezza 358 mm
Larghezza 265 mm
Altezza 275 mm
Peso ca. 4 kg

Motore
Motore 150 Watt, 230 Volt

Durata d'esercizio
Esercizio continuo 5 minuti

Materiali
Apparecchio completamente in alluminio. Lama in acciaio legato inossidabile. Pressamerce e piatto portamerce in plastica insapore.

Lama
La lama speciale ha un diametro di 170 mm.

Accessori
In commercio si trova anche una lama speciale a filo liscio. Nell'ordinazione si prega di indicare il tipo di apparecchio.

Affilatrice universale D 1000:
idonea per tutte le affettatrici universali elettriche fino ad un diametro della lama di 170 mm.

NL

Technische gegevens

NAVIS N1

Lengte 358 mm
Breedte 265 mm
Hoogte 275 mm
Gewicht ca. 4 kg

Motor
aandrijvingsmotor 150 Watt, 230 Volt

Gebruiksduur
Niet langer dan 5 minuten achtereen

Materiaal
De Alles-Snijder is van aluminium gemaakt, het mes en de slede van roestvrij staal, de restenhouder en de plateau van smaak-neutrale kunststof.

Mes
Het speciale mes heeft een diameter van 170 mm.

Accessoires
Via de détailhandel is ook een speciaal mes met gladde snede verkrijgbaar. Bij de bestelling is het belangrijk het type snijmachine te vermelden.

Universele messenslijper D 1000:
kan gebruikt worden voor alle electrische snijmachines met een mesdiameter tot 170 mm.

DK

Tekniske data

NAVIS N1

Længde 358 mm
Bredde 265 mm
Højde 275 mm
Vægt ca. 4 kg

Motor
drev-motor 150 watt, 230 volt

Driftstid
Korttidsdrift 5 minutter

Materiale
Helmetalmaskine af aluminium, kniv og slæde af rustfrit specialstål, resteholder og bakke af smagsneutralt kunststof.

Kniv
Specialkniven har en diameter på 170mm.

Tilbehør
I handelen fås specialkniven kniv også med glat æg. Ved bestilling skal apparattype angives.

Universal-knivslibeapparat D 1000:
passende til alle elektriske universalskæremaskiner op til 170 mm knivdiameter.

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier Printed on paper bleached without chlorine Imprimé sur du papier blanchi sans chlore Stampato su carta sbiancata senza uso di cloro Gedrukt op chloorvij gebleekt papier Trykt på klorfit bleget papir

Garantie-Karte
Guarantee Card
Fiche de garantie
Lettera di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevis

 **NAVIS N1**





Kunde/Ihre Anschrift   Customer/Your Address   Client/ Votre adresse
Cliente/Vostro indirizzo   Naam en uw adres   Kunde/Deres adresse

Maschinen-Nr.   Machine No.   Appareil No.
Apparecchio no.   Modelnummer   Maskin-nr.

Verkauft am   Sold on   Vendu le
Venduto il   Verkoopdatum   solgt den

Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG
Spezialfabrik für
Allschnitt- und Aufschnitt-
Schneidemaschinen

Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg
Tel. 02932/9703-0
Fax 02932/9703-90
www.graef.de

Vertrieb und Service
für Österreich

Emil Pickhart +
Lehrer Ges.m.b.H.
A-1220 Wien
Hosnedlgasse 12
Tel. 01 - 259 71 31
Fax 01 - 259 62 63

Vertrieb und Service
für die Schweiz

Walter Hofmann AG

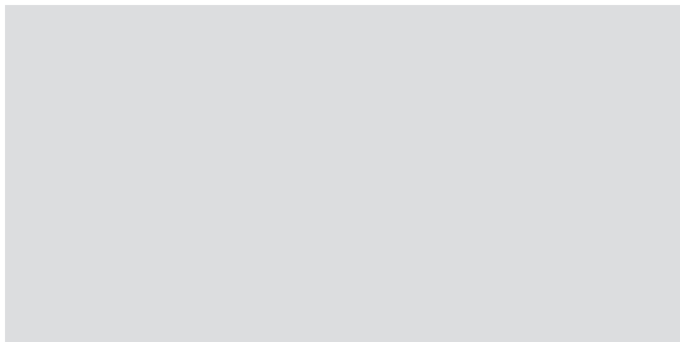
Industriestraße 30
CH 4912 Aarwangen
Tel. 062-923 1313
Fax 062-922 2122

Vertrieb und Service
für Ungarn

Weltech Handesges.
mbH
Pápay István u.3
1097 Budapest
phone 01-215-8924
fax 01-215-0096



Händler / Anschrift Retailer / address Revendeur / adresse
Negoziante / indirizzo Handelaar / adres Ekspedient / adresse



www.graef.de



GRAEF

2

Jahre Garantie
years guarantee
ans de garantie
anni di garanzia
jaar garantie
års garanti

D

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile wie z. B. Messer, Messerschärfer, Restehalter etc. sowie Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für die Schäden, die durch nicht von uns oder durch eine unserer Vertretungen durchgeführten Reparaturen entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die aus einer unsachgemäßen Befestigung der Wandhalterung resultieren.

GB

With this product you have purchased an approved high-quality product of German make. Thank you very much for purchasing our product. Starting on the day of purchase we accept a warranty of 24 months for defects which can be traced back to manufacturing or material defects. Your legal warranty claims in compliance with section 439 ff of the German Civil Code shall remain unaffected by this settlement. The guarantee does not cover damage caused by improper use or defects which only slightly affect the function or value of the device. Furthermore, parts subject to wear such as blades, blade sharpeners, endpiece holders, as well as transport damage, are excluded from the guarantee provided we are not responsible. We accept no guarantee claims for damage caused by repairs carried out by anyone other than ourselves or our agents. In case of a justified complaint it shall be our choice to either repair the defective product or to replace it by a product free from defects. We will not accept liability for damage of any kind which results from the improper securing of the wall bracket.

F

En achetant ce produit, vous avez acquis un matériel de qualité, fabriqué en Allemagne. Nous vous remercions de votre achat. Ce produit est garanti contre les vices dûs à un défaut de fabrication ou de matériau pour une période de 2 ans à compter de la date d’achat. Vos droits de garantie selon les articles 439 et suivants du Code civil allemand (BGB) ne sont pas influencés par cette règle. Ne sont pas compris dans la garantie les dommages causés par un traitement ou une utilisation non conforme et les déficiences qui ne jouent que de manière marginale sur le fonctionnement ou la valeur de l’appareil. De plus, les pièces d’usure comme les couteaux, les affûteurs, les pousse-restes, etc. ainsi que les détériorations en cours de transport, dans la mesure où ceci n’est pas de notre responsabilité, sont exclus du droit à la garantie. Tout droit à la garantie est exclu pour les dommages causés par des réparations n’étant pas été effectués par nos soins ou par un de nos représentants. En cas de réclamation justifiée, nous nous réservons le droit de décider si le produit défectueux sera réparé ou échangé. Nous n’assumons aucune responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit résultants d’un montage non conforme de la fixation murale.

I

Il prodotto da Voi acquistato è un prodotto di qualità riconosciuto di fabbricazione tedesca. Vi ringraziamo per l’acquisto. Assumiamo per questo prodotto la garanzia del produttore su difetti di fabbricazione o di materiale della durata di 24 mesi a partire dalla data di acquisto. I Vostri diritti di garanzia legali ai sensi degli articoli 439 e segg. del supplemento del Codice Civile non verranno intaccati da questo regolamento. La garanzia non contempla danni riconducibili ad un trattamento o ad un uso impropri o difetti che compromettono il funzionamento o il valore dell’apparecchio in modo minimale. Sono esclusi dal diritto alla garanzia anche i componenti soggetti ad usura, ad es. lame, affilalame, pressasalumi ecc., e danni dovuti al trasporto, ma non attribuibili alla responsabilità del produttore. Danni originati da riparazioni non eseguite dalla nostra ditta o da ditte autorizzate dalla stessa sono esclusi dal diritto alla garanzia. Nel caso di reclami guistificati ripareremo a nostra scelta il prodotto difettoso o lo sostituiremo con un prodotto provo di difetti.
Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni di qualsiasi natura risultanti da un montaggio non adatto del supporto a muro.

NL

Met dit product heeft u een erkend, in Duitsland vervaardigd kwaliteitsproduct aangeschaft. Wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Op dit product bestaat een fabrieksgarantie voor de duur van 24 maanden na aankoopsdatum, op gebreken die op productie- of grondstoffen terug zijn te voeren. Uw wettelijke aanspraak op garantie volgens § 439 ff. BGB-E blijft onverminderd van kracht. Niet in de garantievoorwaarden inbegrepen is schade, die ontstaan is door ondeskundige behandeling of ondeskundig gebruik alsmede gebreken die slechts in beperkte mate van invloed zijn op de werking of de waarde van het toestel. Daarnaast zijn de garantievoorwaarden niet van toepassing op slijtageonderdelen zoals messen, messlijpers, resthouders alsmede transportschade, voor zover de schade niet door ons toedoen ontstaan is. Voor schade die ontstaan is door reparaties die niet door ons of onze vertegenwoordigers zijn uitgevoerd, stellen wij ons niet aansprakelijk. Bij geautoriseerde claims wordt het gebrekkige product naar ons inzicht gerepareerd of tegen een ander product omgeruild. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade in welke vorm dan ook die voortvloeit uit een ondeskundige bevestiging van de wandhouder.

DK

Med dette apparat har De anskaffet Dem et anerkendt kvalitetsprodukt af tysk fabrikat. Vi takker Dem for Deres valg. På dette produkt yder vi fra og med salgsdatoen 24 måneders fabrikationsgaranti for defekter eller mangler, der skyldes fabrikations- eller materialefejl. Deres retlige garantikrav ifølge § 439 ff. BGB-E påvirkes ikke af denne ordning. Garantien omfatter ikke skader, der er opstået på grund af ukorrekt behandling eller anvendelse, eller mangler, som på den mindste måde påvirker apparatets funktion eller virkning. Desuden omfatter garantien ikke sliddele, som f.eks. knive, knivslibere, restholdere, eller transportskader, som vi ikke er ansvarlige for. Skader, som opstår på grund af reparationer, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er ikke omfattet af garantien. Ved berettiget reklamation påtager vi os efter eget skøn enten at reparere eller udskifte det defekte eller mangelfulde produkt. Vi tager intet ansvar for skader, der opstår som følge af ukorrekt fastgørelse af vægholderen.